

9h – La chasse aux chocolats

Le lapin Belcolade Pâques 2014



Moules exclusifs Belcolade fabriqués par Pavoni®, créés et développés par Bertrand Balay.

Ce kit de moules permet de réaliser de nombreux montages chocolat, mais aussi des décors d'entremets. Vous pourrez ainsi proposer à vos clients de nombreuses formes ludiques, originales et décorer votre vitrine avec les divers petits lapins.

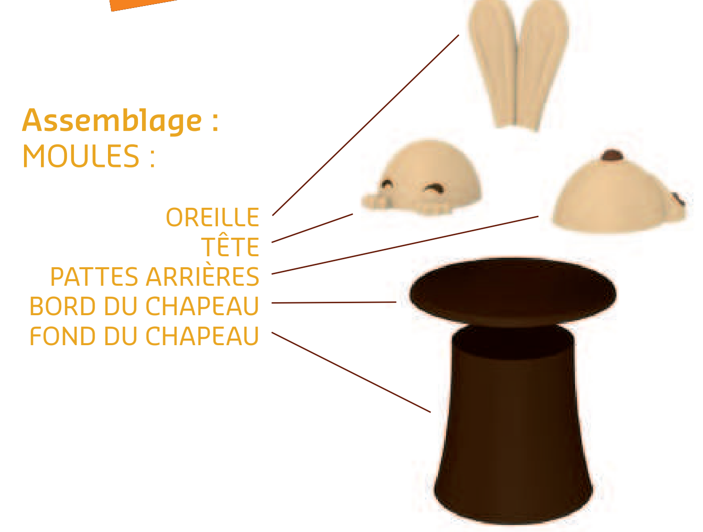
Votre Kit Lapin Belcolade

- 4 moules oreilles
- 2 moules têtes
- 2 moules pattes arrières
- 4 moules bord du chapeau
- 4 moules fond du chapeau
- 1 mode d'emploi



Assemblage de votre Kit Lapin Belcolade :





1. Tempérer votre couverture Belcolade.
2. Pour les moules oreilles et bord du chapeau, déposer de la couverture à la poche, tapoter puis racler à l'aide d'un triangle.
3. Pour les moules tête, pattes arrières et fond du chapeau, couler successivement deux fines couches de chocolat. Puis laisser égoutter les moulages sur une grille et enfin ébarder les moules.
4. Laisser cristalliser dans un endroit frais pour permettre au chocolat de se rétracter et de se démouler facilement.
5. Coller le bord du chapeau avec le fond du chapeau à l'aide d'un cornet.
6. Faire légèrement fondre la demie sphère tête ou la demie sphère avec les pattes arrières à l'aide d'une plaque chaude afin de les faire adhérer sur le bord du chapeau.
7. Puis terminer d'assembler les oreilles avec un cornet.

Astuce : vous pouvez préalablement décorer vos moules à l'aide d'un cornet de chocolat afin de faire ressortir les détails des pieds, des yeux, des pattes ou de la queue.

Il est préférable de mouler 2 fois les moules tête de lapin et le moule chapeau afin d'assurer une bonne solidité et un démoulage facile.

